Акт периодической внутренней проверки организации питания для представителей общественного –экспертного совета по питанию

24.09.26

Класс: 3б, 4а, 4б

Перемена: 10:10-10:30

Режимный момент: _____
(Завтрак, обед льготной категории)

ФИО проверяющих: Сонникова Н.Н., Полыгалова Куликова И.А., Слепнева С.А.

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1.	Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены		
	Имеется доступ:		
	к раковинам;	✓	
	мылу;	✓	
	средствам для сушки рук;	✓	
	средствам дезинфекции	✓	
	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
2.	Санитарно-техническое состояние обеденного зала		
	Зал приема пищи чистый	✓	
	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи	✓	
	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются		✓
3.	Режим работы школьного буфета		
	Имеется режим работы школьной столовой	✓	
	Имеется расписание приема пищи обучающимися	✓	
	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы	✓	

4.	Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся		
	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)	✓	
	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой	✓	
	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены		✓
	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты	✓	
	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	✓	
	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют	✓	
5.	Культура обслуживания		
	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓	
	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	✓	
	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	✓	
6.	Оценка готовых блюд		
	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено) Дополнения (замечания)	✓	
7.	Вид объема пищевых отходов после приема пищи:		

	Число детей, питающихся на данной перемене	14	
	Масса всех блюд на одного ребенка по меню	0,720	
	Общая масса несъедобной пищи	0,253	
	Индекс несъедаемости	0,025	

Дополнительно

Санникова Н.Н.

Полыгалова Т.М

Кузнецова И.А.

Слепнева С.А

Подпись совета